Regular Information

最新のイベント
スケジュールはこちら

トレンドベーカリー デリエ ブーランジュリー

1/25(水)~1/31(火)

「ISEPAN」での行列も記憶に新しい、イタリア料理店生まれのベーカリー。ハード系を中心に個性豊かな品揃え。

〈REGINA〉
パン各種
1個 501円から

2/15(水)~2/21(火)

地元栃木の食材にこだわり、同期間に開催のフードコレクション「かみしめて、肉」特集と連動した惣菜パンも展開。

〈ザ スタンダード ベイカーズ〉
御養卵のブリオッシュ ナンテール
約縦16×横10×高さ8cm
1個 778円

トレンドスイーツ カフェ エ シュクレ

2/1(水)~2/14(火)

ベルギーの伝統的なショコラ製法で作られた色彩豊かなボンボンショコラ。カカオとフルーツのハーモニーが楽しめる。

〈シャンドワゾー〉
ボンボンショコラ 10個入り
10個入 2,878円

2/22(水)~2/28(火)

北海道〈よつ葉乳業〉の「よつ葉バター」や島根県〈木次乳業〉の平飼い有精卵などを使い、素材にこだわったクッキー。

〈パドゥドゥ〉
パドゥドゥ クッキー缶M
322g/1缶 4,968円

フードステージ

1/25(水)~2/2(木)

自家焙煎したカカオ豆と沖縄の純黒糖と卵、宮崎県産高千穂のバターのみで丁寧に焼成。〈謝花きっぱん店〉が300年守り続ける琉球銘菓「冬瓜漬け」のシャリッとした食感が新鮮。

〈TIMELESS CHOCOLATE〉
冬瓜漬け チョコレートテリーヌ
1本 4,104円
100点限り

今め菓子 甘の味

1/2(月・振替休日)~1/10(火)

おめでたいモチーフを抱えるパンダの、3連棹の型ぬきバウム。ゆずのコンフィチュール、黒豆入り抹茶ケーキを重ねて。

〈カタヌキヤ〉
黒豆抹茶 パンダバウム
約縦19.5×横4.8×高さ4cm
1本(3連) 2,376円
伊勢丹新宿店限定

※2022年12月26日(月)~12月31日(土)はフードステージにて展開

フレッシュマーケット プロモーション

1/11(水)~2/14(火)

本場イタリアやスペインのレシピを元に作られる自家製調味オリーブや、イタリアなどヨーロッパの市場(いちば)で量り売りされているオリーブを扱う、オリーブの実の専門店。

〈オリーブマーケット〉
3種の詰合せ
各80g×3 2,001円

キッチンステージ

話題のシェフが考案したスペシャルなメニューをご提供。今季は自然派イタリアンを代表する植竹シェフと、神楽坂で話題の料理人・小野寺氏が登場。

※諸事情により企画内容や期間の変更、企画が中止になる場合がございます。

1/13(金)~2/9(木)

2019年から5年連続でミシュランの星をもつシェフが、旬の食材を枠にとらわれない感性豊かな会席料理でおもてなし。

〈神楽坂 まる富〉
小野寺健一シェフ

2/10(金)~3/14(火)

ニンニクや唐辛子、動物性油脂を極力使わないイタリアン。「スイーツ甲子園」貝印賞受賞校とのコラボも。

〈リストランテ カノビアーノ〉
植竹隆政シェフ

※諸事情により、開催時期、内容が変更になる場合がございます。